

PROGRAMACIÓ MENÚ SETEMBRE 2018

		<p>Dimecres 12</p> <p>Macarrons amb tomàquet</p> <hr/> <p>Croquetes casolanes de vedella amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Dijous 13</p> <p>Llenties guisades amb arròs</p> <hr/> <p>Truita de patata amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 14</p> <p>Sopa casolana de lletres</p> <hr/> <p>Pernilets de pollastre a l'ast amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>
<p>Dilluns 17</p> <p>Puré de verdures amb rostes</p> <hr/> <p>Mandonguilles de pollastre a la jardineria</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 720 lip 26 prot 33 H.C. 83</p>	<p>Dimarts 18</p> <p>Escudella col.legal de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de patata amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 828 lip 26 prot 25 H.C. 118</p>	<p>Dimecres 19</p> <p>Fussili a la italiana</p> <hr/> <p>Llomet de lluç amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 762 lip 24 prot 34 H.C. 98</p>	<p>Dijous 20</p> <p>Sopa casolana de lluç</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb verduretes</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 21</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Escalopa de pollastre amb patates xips</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>
<p>Dilluns 24</p> <p>Llenties guisades col.legal</p> <hr/> <p>Croquetes casolanes de vedella amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 695 lip 21 prot 26 H.C. 96</p>	<p>Dimarts 25</p> <p>Arròs estofat de pescadors</p> <hr/> <p>Rodó de gall d'indi al forn amb trinxat de carbassó i pastanaga</p> <hr/> <p>Pa i làctic</p> <p>kcal 708 lip 18 prot 34 H.C. 96</p>	<p>Dimecres 26</p> <p>Espirals de blat a la Italiana</p> <hr/> <p>Palets de lluç amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 839 lip 23 prot 35 H.C. 118</p>	<p>Dijous 27</p> <p>Sopa casolana de pollastre amb pistons</p> <hr/> <p>Truita de patata i carbassó amb amanida</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 662 lip 20 prot 27 H.C. 88</p>	<p>Divendres 28</p> <p>Mongetes tendres amb patata i pastanaga al vapor</p> <hr/> <p>Hamburguesa casolana de vedella al forn amb guarnició</p> <hr/> <p>Pa i fruita fresca</p> <p>kcal 806 lip 23 prot 40 H.C. 115</p>



ANNA WUJCIK JENT

Dietista-Nutricionista col·legiada n°CAT000327

Podeu consultar els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria inclosos en els plats a les fitxes tècniques que adjuntem. Aquest menú ha estat dissenyat per l'equip nutricional de Servescol, S.A. amb el vist i plau i anàlisi nutricional de la dietista.

Transportat acabat de fer, amb un temps màxim de 4 hores entre l'expedició i el consum.

La temperatura de sortida és en els plats calents superior a 80°, i en els plats freds inferior a 3°.

Les matèries primeres són de proximitat. Les fruites i les verdures ens proveïem diàriament amb transport propi, directament de mercabarna.

Les postres lactis són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inscripció sociolaboral de la Garrotxa.

L'empresa es reserva el dret de canviar qualsevol plat del menú, per un altre similar, en cas de necessitat.